

Evaluación y Gestión de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos, asociados al rol del consumidor, en familias con niños en edad escolar primaria de la ciudad de Córdoba

Carignani, Marcela y Oviedo, Sergio y Nores, Laura (2010) *Evaluación y Gestión de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos, asociados al rol del consumidor, en familias con niños en edad escolar primaria de la ciudad de Córdoba*. [Proyecto de Investigación]

El texto completo no está disponible en este repositorio. ([Solicitar una copia](#))

Resumen

El proyecto de investigación, desde un enfoque científico, multidisciplinario y regional, tiene por objetivo general identificar, evaluar y gestionar los riesgos asociados al rol de consumidor, que atentan contra la inocuidad de los alimentos en niños que cursan el nivel primario de escolaridad de la ciudad de Córdoba. La cadena agroalimentaria se extiende desde los productores primarios hasta los consumidores. La tarea de asegurar i) una disponibilidad suficiente, ii) la idoneidad nutricional y iii) la inocuidad de los alimentos suministrados es cada vez más compleja y requiere esfuerzos considerables. La ciencia y la tecnología han avanzado, para identificar, evaluar y gestionar los riesgos relacionados con los suministros de alimentos. Sin embargo, las enfermedades transmitidas por alimentos siguen siendo un motivo de grave preocupación para los consumidores. La distribución de los brotes según el origen en la Argentina para los casos relevados desde 1993 a 2002, indica que entre los comedores y la vivienda, se concentra el 95 % de los casos. (Sistema Regional de Vigilancia Epidemiológica de las ETA del Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis) Todas las partes interesadas en la cadena agroalimentaria, comparten la responsabilidad de asegurar alimentos inocuos y nutritivos, desempeñando los consumidores una función decisiva, durante su preparación, almacenamiento y consumo. Como hipótesis del presente trabajo nos planteamos que la evaluación de los riesgos asociados al rol del consumidor en la ciudad de Córdoba, permitirá identificar la prevalencia y la incidencia de las prácticas que atentan contra la preservación de la inocuidad de un alimento y contribuirá en el desarrollo de actividades de gestión de riesgos acorde a las necesidades detectadas en la población de estudio. La realización de análisis del riesgo utilizando datos locales con el fin de abordar los riesgos de interés para la región, constituye una de las recomendaciones dadas por la FAO para América Latina. Abarca tres componentes importantes (evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo), proporcionando un enfoque sistemático y disciplinado para la adopción de medidas apropiadas en materia de inocuidad de los alimentos. Proporciona la información y las pruebas que se necesitan para adoptar decisiones eficaces, contribuyendo a la obtención de mejores resultados en materia de inocuidad de los alimentos y a la mejora de la salud pública. (FAO 2008)

Tipología documental: Proyecto de Investigación

Información adicional: Inicio del proyecto: año 2009

Palabras clave: Salud de las poblaciones. Alimentos. Consumidor. Inocuidad. Riesgos

Descriptores: [T Tecnología](#) > [TP Tecnología química](#)

Unidad Académica: [Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Agropecuarias](#)